Rok I. Poznań-Grudziądz, dnia 26 grudnia 1926. Nr. 26

TYGODNIK Mistrzów Piekarskich W POLSCE

Urzędowy Organ Wielkopolskiego Związku Cechów Piekarskich z siedzibą w Poznaniu
Urzędowy Organ Polskiego Związku Cechów Piekarskich Województwa Pomorskiego

Kierownik Redakcji i Wydawnictwa
Antoni Bartkowski
Telef.: Poznań 53-75, Mur. Goślina 38

Redakcja i Administracja
Poznań, ulica Długa nr. 12,
Telef.: 53-75.

PIEKARNIE A KALKULACJA.

Powszechnem jest mniemanie, że duże mechaniczne piekarnie wytworzą poważną konkurencję małym, gdyż będą sprzedawały pieczywo po znacznie niższych cenach. Otóż w mojej wycieczce zagranicę spotykałem piekarnie o 40 do 100 piecach, a przy nich setki, a nawet tysiące małych piekarń, lecz nigdzie nie zauważyłem różnicy cen.

Ma to swoje uzasadnienie w tem, że koszta administracyjne dużych piekarń są bardzo znaczne, że administracja tych piekarń bardzo kosztownych wyraża się w dużych sumach. To też jeżeli same koszta wypieku są znacznie mniejsze niż koszta wypieku małych piekarń, to natomiast ogólne koszta produkcji są zarówno w jednych jak w drugich prawie jedne.

Aczkolwiek w niektórych miastach cena pieczywa w wielkich piekarniach jest oparta na kalkulacji przemysłowej — książkowej, a małe piekarnie mają ceny wytyczne, określane przez komisje do badania cen, to jednak ceny pieczywa dużych fabryk i małych piekarń nie różnią się wcale.

Jeżeli zagranicą widzimy duże piekarnie, to pochodzi to stąd, że prywatni kapitaliści uważają za rzecz dla siebie dogodną lokować swoje kapitały w tym przemyśle. Dogodność ta polega na tem, że przemysł piekarski zagranicą nie jest skrępowany w swej kalkulacji tak, jak u nas. Tam właściciel musi mieć odpowiednie oprocentowanie swego kapitału.

Miejskich piekarń zagranicą wcale się nie spotyka. Piekarnia, którą wybudował obecnie Magistrat Paryża, jest raczej reklamą dla firmy Lidona, niż dla rzeczywistych potrzeb mieszkańców. Piekarnia ta o 3-ch piecach nie może przecież być brana jako konkurent małych piekarń. Dla Paryża, który posiada 4 razy więcej ludności niż Warszawa, jakieś tam 15.000 kg. pieczywa jest kroplą w morzu. Raczej Zarząd miasta, rozumiejąc, że należy popierać swoją wytwórczość, pomógł fabryce Lidona do wybudowania okazowej piekarni automatycznej, aby naiwni cudzoziemcy, zwiedzając ją, chcieli, jak naprzykład Miejskie Zakłady Zaopatrywania, budować zaraz takie same piekarnie tylko 3 razy większe.

Należy zaznaczyć, że automatycznych wielkich piekarń chlebowych w pełnym biegu nigdzie nie widziałem. Odsyłano nas, aby je zobaczyć w Anglji i Ameryce. Nie skorzystaliśmy z tej rady, nie mając pewności, że tam nie odeślą nas do Australji.

Wogóle nasz Magistrat zupełnie nie wie czego chce. Podczas naszej bytności zagranicą, p. Prezydent Jabłoński przysłał depeszę, aby komisja odwiedziła firmę Kine w Paryżu, która ma swoją fa-

Szanownym Kolegom, Czytelnikom, Przyjaciołom i Współpracownikom składa serdeczne życzenia

„WESOŁYCH ŚWIĄT"

Redakcja i Wydawnictwo
„Tygodnika Mistrzów Piekarskich w Polsce".

brykę w Belgji. Firma ta nam oświadczyła, że piekarń automatycznych ona coprawda nie buduje, lecz dla Warszawy wybudować może (pewnie dlatego, że Warszawa wszystko przyjmie). Wobec takiego postanowienia sprawy ma się się rozumieć, że do Belgji komisja nie pojechała.

Mojem zdaniem magistrat m. stoł. Warszawy zrobiłby dobrze, żeby zamiast budować wielkie piekarnie automatyczne, wybudował dobrze urządzoną piekarnię doświadczalną, a przy niej założył szkołę piekarstwa. Ta rzecz przyniosłaby niewątpliwie ogólny pożytek.

K. Wendt,
Starszy Cechu Warszawskiego.

O kredyty na mechanizację piekarń.

Ministerjum Spraw Wewnętrznych zupełnie słusznie zainteresowało się sprawą mechanizacji przemysłu piekarskiego w Polsce. Za najważniejsze Ministerjum uważa wprowadzenie maszyn do wygniatania ciasta; na drugim planie są przesiewacze do mąki. Delegacja cechu piekarzy warszawskich, będąc zagranicą, stwierdziła, że w Niemczech jest tylko przymus stosowania maszyn do wygniatania ciasta, przesiewacze są nieobowiązkowe. Jednakże we wszystkich, zwiedzanych przez delegację krajach, t. j. Francji, Włoszech, Austrji, Czechosłowacji, już są wprowadzone maszyny, nawet w najmniejszych piekarniach. To znaczy, że mające nastąpić roporz, ministerjum jest słuszne, celowe i uzasadnione. U nas w Polsc, oprócz Dzielnicy Pomorskiej, Śląskiej i Poznańskiej, gdzie urządzenia te wprowadzono za Niemców, w Warszawie jest tylko kilkanaście piekarń zmechanizowanych i to większość w ostatnich 3—4-ch latach. Niejeden z naszych mistrzów widzi, jaką korzyść przynosi maszyna, jednak możność posiadania jej musi pozostać li tylko w sferze jego marzeń. Niema pieniędzy na zakup maszyny.. Nie tylko na zakup maszyny, ale nawet gdy koń mu padnie, niema drugiego za co kupić. Żyjemy w najcięższych warunkach na kontynencie. Płacimy najdrożej za robociznę i pracujemy przy najtańszej kalkulacji. O zaoszczędzeniu sumy, potrzebnej na kupno maszyny, motoru i przeprowadzenie prądu, co stanowi kilkanaście tysięcy złotych, niema mowy. Pp. referenci Ministerstwa Spraw Wewnętrznych podczas konferencji w tej sprawie z piekarzami, oświadczyli, że nastąpi rozporządzenie, które będzie wymagało zmechanizowania piekarn w Polsce w przeciągu 2 lat. Termin ten jest dostateczny, aby urządzenia te wprowadzić dla tych, którzy posiadają odpowiednie fundusze, dla tych zaś, co nie mają, i pięc lat nie wystarczy. Jak nam wiadomo, Magistrat Warszawski stara się o uzyskanie od Rządu pożyczki w sumie 6 miljonów złotych na budowę miejskiej piekarni mechanicznej. Podobno rząd jest skłonny do udzielenia tej pożyczki miastu. Przypuszczać jednak należy, że piekarze w Polsce są obywatelami kraju, płacącymi podatki i nie powinni pozostać w tyle, poza Magistratem Warszawskim lecz nawet jako tacy, powinni mieć pierwszeństwo w otrzymaniu drobnych pożyczek na inwestycję mechanizacji. Uważam, że sprawa ta nie spotka się z odmową naszych władz skarbowych, gdyż co się tyczy gwarancji zwrotu pożyczek, to mogą być one ujęte w takiej formie, że cech piekarzy mógłby dać Rządowi pewną pomoc i wskazówki, ktoby z piekarzy warszawskich mógł pożyczkę otrzymać, a nawet że maszyny mogłyby być zakupywane przez Rząd i dane poszczególnym piekarzom, a stanowiłyby własność Rządu do tej pory, dopóki otrzymujący nie spłaciłby całej należności.

Karol Tschirschnitz.

Egzaminy mistrzowskie w zawodzie piekarskim.

W obwodzie Pomorskiej Izby Rzemieślniczej w Grudziądzu złożyli w myśl par. 133 Ord. Proc. przed komisją egzaminacyjną państwowy egzamin na mistrzów:

Szczukowski Szczepan z Nowego, pow. świecki; Dąbrowski Ludwik z Brodnicy; Czaplewski Alojzy z Wejherowa; Brzóska Benedykt z Pucka; Samotey Fryderyk z Pucka; Rujner Konrad z Wąbrzeźna.

Wyżej wymienieni są uprawnieni do posługiwania się tytułem „mistrz“ oraz do trzymania i kształcenia uczni w myśl paragr. 129 Ord. Proc.

Szanownym naszym Prenumeratorom przypominamy

że załączyliśmy już blankiety naszego konta P. K. O. i prosimy, aby nie zwlekali z zapłatą za ubiegłe kwartały. Równocześnie zwracamy uwagę, że najwyższy czas już . . . .

zamówić „Tygodnik Mistrzów Piekarskich w Polsce“

- - na I-szy kwartał 1927 roku. - -

50

Wszyscy uczestnicy tegorocznego Zjazdu Wielkopolskiego Związku Cechów Piekarskich, który odbył się w Bydgoszczy dnia 4 lipca b. r., pamiętają doskonale jaka podniosła uroczystość kościelna poprzedziła tenże Zjazd. Wszyscy pamiętają zapewne księdza Jacheckiego, syna sędziwego już dziś mistrza piekarskiego z Wyrzyska, p. Franciszka Jacheckiego. Ksiądz Jachecki odprawił Mszę św. w kościele farnym w Bydgoszczy, a następnie przemówił od ołtarza do zgromadzonych słowami osnutemi na ewangelji przypadającej na tą właśnie niedzielę, t. j. na cudownem rozmnożeniu chleba. Wiedzą także wszyscy uczestnicy Zjazdu, że słowa księdza Jacheckiego były tak przekonywujące, iż Zjazd uchwalił jako stały odtąd termin odbycia się Zjazdu 6-tą niedzielę po Zielonych Świętach, niedzielę, na którą przypada ewangelja o cudownem rozmnożeniu chleba.

To też ucieszy każdego wiadomość z jaką się dzielimy z naszymi czytelnikami:

W dniu 27. b. m. obchodzi mianowicie ojciec ks. Jacheckiego zasłużony mistrz piekarski, pan Franciszek Jachecki, złoty jubileusz swego mistrzowstwa w zawodzie piekarskim i złoty jubileusz założenia własnej piekarni.

Pan Franciszek Jachecki, cieszący się obecnie 80-tą wiosną życia, urodził się 27. III. 1847 r. w Polanowie, pow. wyrzyskim. Zawodu swego wyuczył się w Bydgoszczy, skąd następnie udał się w daleki świat aż do Bremeny. Wsiadł na okręt, zwiedził Amerykę wzdłuż i wszerz choć nie posiadał grosza w kieszeni. Tam swą twardą i znojną pracą doszedł do fortuny, z którą wrócił do Ojczyzny by jej zaofiarować swą dalszą pracę.

Osiedlił się w Wyrzysku, gdzie wybudował sobie śliczną kamienicę i gdzie założył swój warsztat pracy w r. 1876 do dziś dnia istniejący, a znajdujący się obecnie w rękach p. Jana Misiaka, zięcia p. Franciszka Jacheckiego. Żonie p. Franciszka Jacheckiego, ś. p. Marji z Maciejewskich nie pozwolił Bóg doczekać się złotych godów małżeńskich, któreby byłyby także przypadły w tym roku i zabrał ją z tego świata 14. kwietnia 1918 r.

Pan Fr. Jachecki ma dwoje kochających Go dzieci, mianowicie syna ks. Jana Jacheckiego obecnie w Wysoce, pow. wyrzyskim i córkę Jadwigę, żonę mistrza piekarskiego, p. Jana Misiaka, członka cechu piekarskiego w Wyrzysku. Państwo Misiakowie wychowują czworo miłych dzieci, któremi raduje się serdecznie dziadek ich, pan Franciszek Jachecki.

Szanowny Jubilat cieszy się dobrem zdrowiem, posiada doskonały humor, oraz niespożytą energję życiową pomimo w trudzie i mozole spędzonego żywota. Szanownego Jubilata cechuje przedewszystkiem głęboka religijność, która mu jest świetlaną drogą przez całe życie. W roku bieżącym pomimo swego podeszłego wieku odbył pielgrzymkę do Częstochowy. Przy tej sposobności zwiedził też w towarzystwie swego syna Kraków i Warszawę.

Czcigodnemu Jubilatowi, który swą sumienną pracą oraz wzorowem wypełnianiem cnót obywatelskich zaskarbił sobie wdzięczność całego zawodu piekarskiego, składamy niniejszem nasze najserdeczniejsze życzenia jaknajobfitszych łask Bożych w życiu jaknajdłuższem.

Równocześnie Zarząd Wielkopolskiego Związku Cechów Piekarskich prześle Czcigodnemu Jubilatowi wraz z życzeniami honorowy dyplom jubileuszowy od Związku Cechów.

„Ad multos annos"!

Komunikat Wolnego Cechu Piekarzy i Piernikarzy w Poznaniu

Wszystkim członkom Wolnego Cechu Piekarzy i Piernikarzy zwracam uwagę, by dla uniknięcia kosztów i nieprzyjemności wykupili przed Nowym Rokiem świadectwo handlowe i przemysłowe.

Warsztaty, które zatrudniają do czterech pracowników wykupują świadectwo przemysłowe VIII kategorji, świadectwo zaś handlowe zależnie od wielkości interesu handlowego.

Leon Türk, cechmistrz.

Sprawozdania

szczegółowego z III. Zjazdu Mistrzów Piekarskich Rzplitej Polskiej w Warszawie przyrzeczonego nam przez Komitet Wykonawczy Zjazdu nie możemy jeszcze zamieścić z powodu nienadesłania nam takowego.

Redakcja.

Z Izby Rzemieślniczej w Poznaniu.

Okólnik.

Ponieważ w obecnych krytycznych czasach, kiedy mnożą się stale szeregi bezrobotnych, niektóre firmy względnie mistrzowie i właściciele warsztatów pragną wykorzystać sprzyjającą konjunkturę i żądają przy przyjmowaniu do pracy wpierw kaucji i to nieraz bardzo poważnej skutkiem czego mnożą się różne nadużycia — donosimy, że zanim ktokolwiek z pracowników, który w takiej sytuacji się znajdzie, zgodzi się na zapłacenie kaucji, może wpierw udać się do Izby Rzemieślniczej o poradę. Izba Rzemieślnicza, która zawsze jest gotowa do obrony słusznych interesów podlegających jej sprawach może w tym wypadku nieraz uchronić zainteresowanych od późniejszych nieprzyjemnych następstw. Izba Rzemieślnicza przedewszystkiem znając poszczególne firmy, jako też i mistrzów prowadzących swoje warsztaty może każdemu poradzić, czy w danem miejscu może kaucję złożyć bez narażenia się na późniejsze nieprzyjemności, czy też nie. Wiele bowiem jest takich firm, które biorąc rozmaite kaucje chcą ciągnąć z tego zyski narażając łatwowiernych pracobiorców na straty materjalne. Chcąc tym sposobem zapobiec tak częstym dzisiaj nadużyciom podajemy niniejsze wszystkim zainteresowanym do publicznej wiadomości.

Równocześnie upraszamy wszystkie osoby w pracy i w rzemiośle zatrudnione, tak męskie, jak i żeńskie, które podobnym nadużyciom uległy — o podanie do Izby Rzemieślniczej adresu pracodawcy, tak, ażeby można w tej sprawie poczynić starania o uzyskanie utraconych kaucyj.

Ceny artykułów spożywczych w Poznaniu.

— Z TARGU. Na placu Sapieżyńskim płacono: Za 1 kg. słoniny 3,60 do 3.70 zł; słoniny wędzonej 4.00—4.40 zł; wieprzowiny 3.20 — 3.40 zł: wołowiny 2.00 — 3.40; cielęciny 2.20 — 2.70 zł; skopowiny 2.20—2.50 zł; koziny —1.60 smalcu — — — zł; masła wiejskiego 6.00—6.60 zł; masła mleczarskiego 7.20 7.60 zł; twarogu 1.20—1.60 zł; 1 litr śmietany 2.40—2.60 zł, 1 litr mleka pełnego 34 do 38 groszy, 1 litr oleju 2.80 do 3.00 złotych; 1 mendel jaj 3.60—3.90 zł; 1 gęś 8.—13. zł. 1 kaczkę 4.—8. zł; 1 zająca 10.—13. zł. 1 kurę 3.—6. 1 parę kuropatew 4.—5. zł. 1 parę gołębi 1.80—2.00 zł, 1 kg. karpia 5.00 do 6. zł; lina ——5 zł; szczupaka 4.00 do 5.20 zł; karasia — — zł; sandacza 5.00—5.40 zł; leszcza 2 -2.80 zł; białych ryb 1.60 do 2.00 zł. ryby śnięte o 40 gr na kilo taniej 1 kopę raków — 1 kg. węgorza — zł, do — złotych, za 1 kg. szablu 0.80—1 zł. grochu 1,00 zł; fasoli 80 gr; cebuli 50—60 gr; marchwi, buraków i dyni 20 gr. 1 kg. ziemniaków 12—14 brukwi 20 30 gr: szpinaku 50—70 gr; 1 główkę kapusty białej 20—40 gr; kapusty modrej 20—50 gr; kapusty włoskiej 25—60 1 kalafior 1—2 zł. 1 kg. jarmużu 30—50 gr; brukselki 1 zł. 1 kg. jabłek 0.60—1.20 zł; gruszek 60—1.20 zł orzechów włoskich 2.00 -2.60 zł; 1 kg chleba żytniego 55—60 gr, 1 kg. maku 2.00—2.40 zł. Ruch targu ożywiony. Ceny mięsa i ryb zwyżkowały. Karpie cieszyły się szczególnym popytem. Ceny pozostałych artykułów utrzymały się na poziomie ostatniego targu. Jedynie za masło wiejskie płacono niższe ceny z powodu wielkiej podaży.

Giełda pieniężna.

Dnia 23. 12. 1926.

Dolary	8,98 zł
Franki franc. za 100	36,41 „
Franki szwajc „ „	174,00 „
Funty szterlingi . .	43.63 „
Marki niem. za 100	213,73 „

Urzędowa Ceduła

Giełdy Zbożowej i Towarowej w Poznaniu.

Warunki: handel hurt. fr. st zał. ładun. wag. dostawa zaraz za 100 kg.

	Dnia 22. 12.	Dnia 20. 12.	Dnia 18. 12.	Dnia 17. 12.
Żyto	zł 37.25 — 38.25	zł 37.25 — 38.25	zł 37.25 — 38.25	zł 37.25 — 38.25
Pszenica	46.50 — 49.50	46.50 — 49.50	46.50 — 49.50	46.50 — 49.50
Jęczmień zwycz. . . .	28. — 31.	28. — 31.	28. — 31.	28. — 31.
Jęczmień brow.	31.50 — 36.50	31.50 — 36.50	31.50 — 36.50	31.50 — 36.50
Owies	—	—. — —.—	—.— — —.—	—. — —.—
Mąka żytna 70 proc. . .	— 54.25	— 54.25	— 54.25	— 54.25
Mąka żytna 65 proc. . .	— 55.75	— 55.75	— 55.75	— 55.75
Mąka pszenna 65 proc. .	70. — 73.	70. — 73.	70, — 73.—	70.— — 73.—
Ospa żytnia	26. — 27.	26. — 27.—	26.— — 27.—	26. — 27.
Ospa pszenna	— 27.	— 27.	— 27.—	— 27.
Usposobienie:	spokojne	spokojne	spokojnie	spokojne

Za redakcję odpowiedzialny Antoni Bartkowski Poznań-Murowana Goślina — Abonament kwartalny w Polsce; 4 zł. prenum. na poczcie 4.19 zł. — Konto P. K. O. Poznań 208 091

Za ogłoszenia odpowiedzialny Lucjan Kopydłowski, Poznań Cena ogłoszeń: 1|1 str. 120.— zł. 1|2 str. 65.— zł. 1|4 str. 35.— zł. 1|8 strony 20.— zł 1|16 strony 10.— zł. 1|32 strony 6.—zł

ELLON

LUBOŃSKA FABRYKA DROŻDŻY

DAWNIEJ G. SINNER

TOW. AKCYJNE **W LUBONIU** POW. POZNAŃSKI

poleca pp. piekarzom DROŻDŻE dziennie świeże, znanej jakości, oraz proszek do pieczywa „LUBA" i „LUBOMIN" puder kukurydziany do wyrobu różnych tortów i ciastek.

NAJWIĘKSZA DROŻDŻOWNIA W POLSCE

Telefon: Poznań nr. 32-76 i 21-56 203 Telefon: Poznań nr. 32-76 i 21-56

DRZEWO

po **niskich cenach** poleca **Szan. Kolegom** przy natychmiastowej dostawie

Gorgolewski,

204 **mistrz piekarski,**

Poznań, ul. Dąbrowskiego 67.

FABRYKA CZEKOLADY

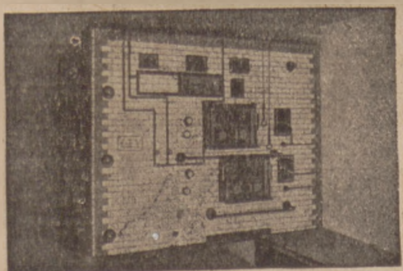
SP. AKC.

Venetia

POZNAŃ

DĄBROWSKIEGO 97 TEL. 69-65

WYBOROWE GATUNKI CZEKOLADY, PRALIN i CUKRÓW. 205



FABRYKA

PIECÓW

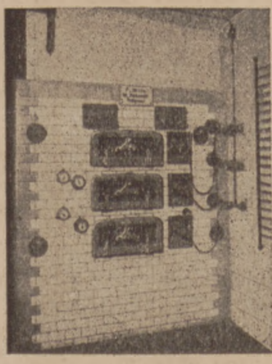
i maszyn piekarskich

i cukierniczych

F. Witte i M. Radziński

Bydgoszcz, Gdańska 113, tel. nr. 398

Specjalna fabryka pieców piekarskich i cukierniczych wszystkich systemów oraz maszyn i przyrządów



Kompletne urządzenie piekarń, fabryk chleba i keksów. Skład kamieni i płyt szamotowych.

206

Wszystkim naszym Szan. Udziałowcom i Odbiorcom składamy na tem miejscu

najserdeczniejsze życzenia

„WESOŁYCH ŚWIĄT"

SPÓŁDZIELNIA PIEKARSKA

207 **z odp. ogr.**

Poznań, Al. Marcink. 17a.

Szanownym moim Kolegom i Odbiorcom

składam serdeczne życzenia

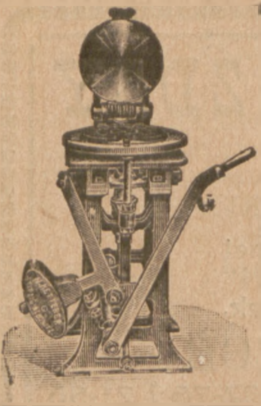
„Wesołych Świąt"

Ludwik Płoszyński

mocą uchwały Cechowej z dnia 15 maja 1920 r. dostawca drożdży z Lubońskiej Fabryki Drożdży na miasto Poznań i okolicę

Poznań, ulica Długa nr. 9.

Telefon 38-34 208 Telefon 38-34



Drożdże codziennie świeże
Margarynę
Podsypkę chlebową
Maszyny
i narzędzia piekarsko-cukiern.
poleca najstarsza tej branży firma
Fr. Grochowski
Poznań, Zamkowa 4. Tel. 10-72
Rok założenia 1902
209

Ekstrakt cytrynowy
Ekstrakt waniljowy
Ekstrakt maraskinowy
Esencję rumową (marka London)
Esencje owocowe koncentrowane
Barwniki nieszkodliwe
polecają
DOMAGALSKI i S-ka - Poznań
Fabryka parowa esencji i ekstraktów
Założ. 1901 ŚW. MARCIN 34 Założ 1901
210 Prem. w Poznaniu, Lipsku, Wiedniu, Paryżu, Warszawie.

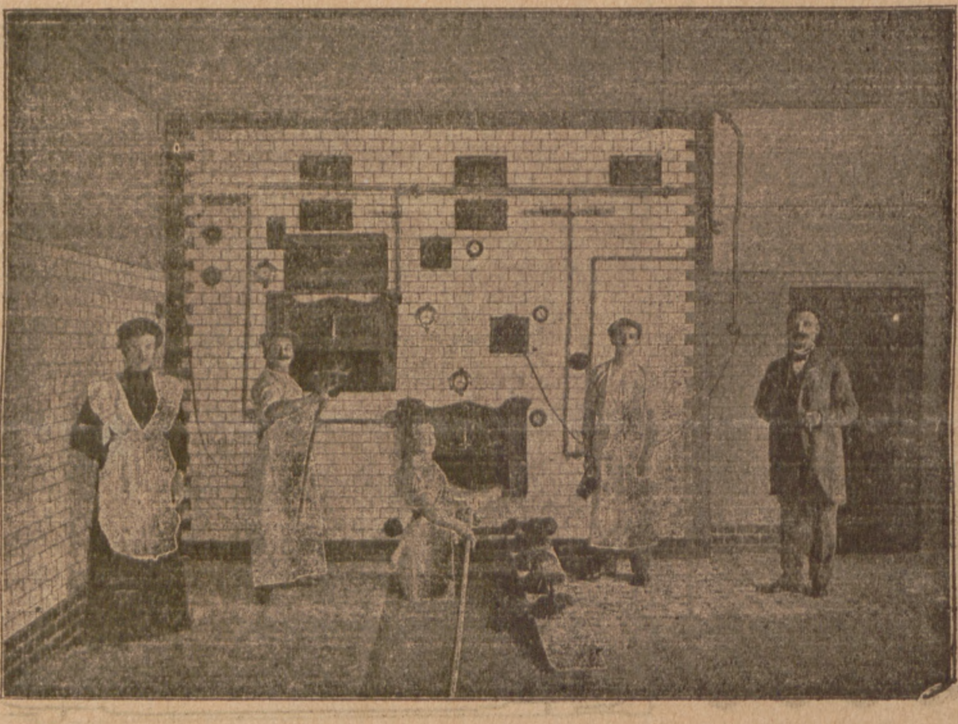
MIÓD PSZCZELNY CZYSTY
z nektaru kwiatowego pod gwarancją najprzedniejszej jakości z pasieki wzorowej



Własna Pasieka
w Murowanej Goślinie
Premjowana przez Ministerstwo
Rolnictwa i Dóbr Państwowych
jako Pasieka Wzorowa

ZAKŁADY BARTNICZE BARTKOWSKICH MUROWANA GOŚLINA Wielkp
211 Główne miejsce sprzedaży: Fa Sullbart, Poznań, ul. Długa 12.

POLSKI PIEC TOW. AKC. POZNAŃ



W. Garbary 49
Telefon 27-59 i 25-76
Fabryka:
Komandorja 69
Telefon 27-99.

Wytwórnia pieców
maszyn i przyrządów
piekarsko - cukierniczych
212

Czcionkami Drukarni Handlu i Przemysłu w Poznaniu, Wielkie Garbary 27. Tel. 51-33.